



Sablés de Noël

Des sablés de Noël sans emballage !

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 90 g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillée ou arôme de vanille



Les étapes de réalisation

Couper le beurre en petits morceaux. Dans un récipient, ajouter la farine, le sucre, le sel, la levure et le sucre vanillé. Incorporer les morceaux de beurre et mélanger à la main. Quand le mélange a une texture de sable, vous pouvez ajouter les oeufs. Faire une boule.

Former des palets et décorer les sablés avec des emportes pièces par exemple.

Préchauffer le four à 150°C.

Déposer les palets sur une plaque de cuisson les badigeonner d'un jaune d'œuf pour qu'ils dorent.

Mettre au four 20 minutes.



Une recette simple et gourmande pour faire plaisir tout en limitant les emballages alimentaires !

